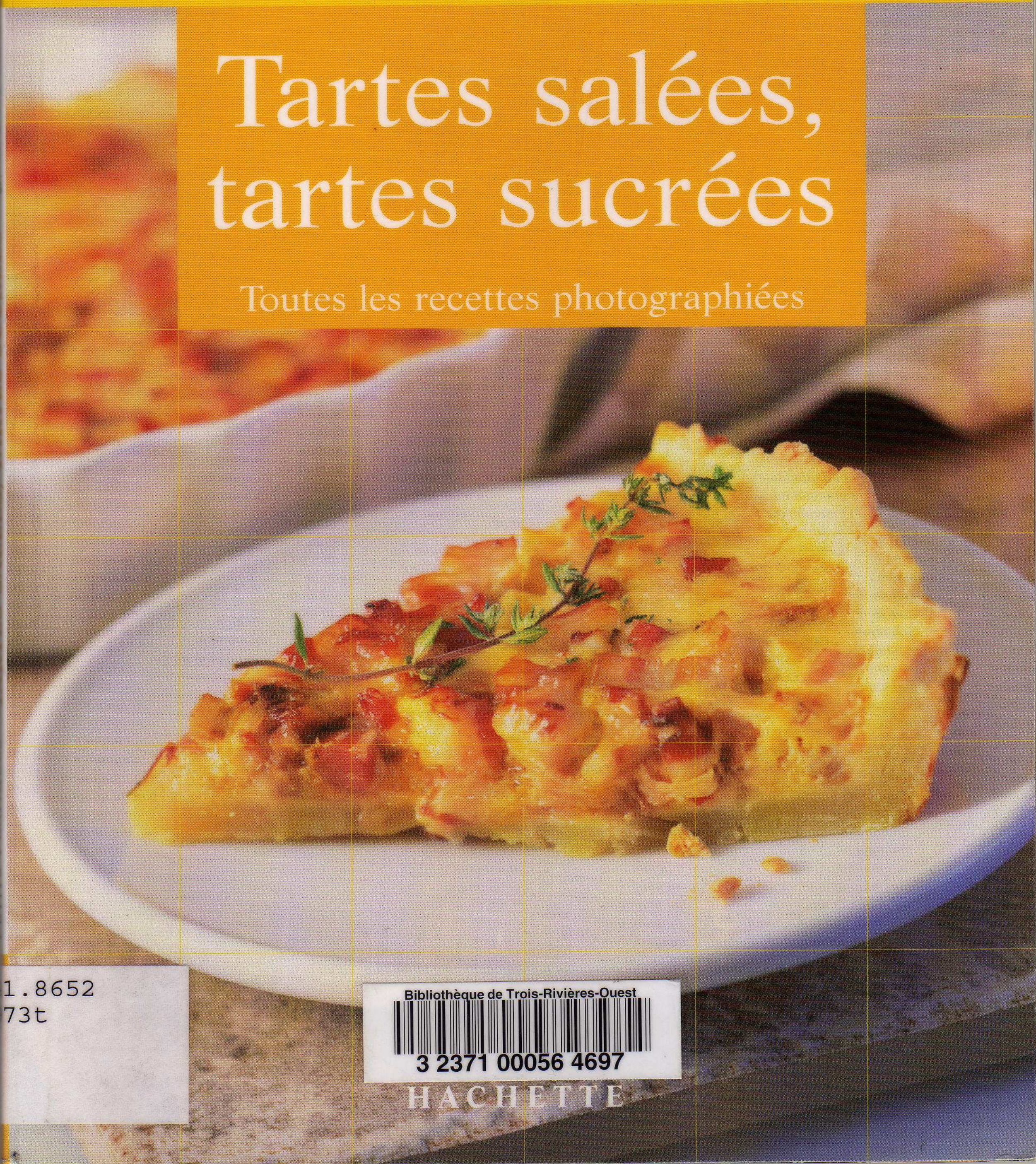
PETITS PRATIQUES CUISINE

Tartes salées, tartes sucrées

Toutes les recettes photographiées



HACHETTE

ɪTRODUCTION

E TARTE À TOUTE HEURE

réunion autour d'une bonne tarte est jours synonyme de plaisir partagé et nitié et cela, quelle que soit l'heure de la ustation !

i, pour un brunch, on peut donner libre rs à ses goûts et à son imagination en ciant toutes sortes de tartes sucrées ou es. Quand vient le déjeuner, une bonne e bien garnie accompagnée d'une salade stitue un excellent repas informel pour ir des amis.

 sûr, l'heure du thé ou du goûter est le pour savourer toutes les délicieuses es sucrées aux fruits.

oir, une tarte salée est parfaite pour un r léger et rapide devant la télévision ou s un spectacle en ville. Elle peut également servie en entrée ou en plat principal suivre une salade ou une soupe. Les plus rmands, petits et grands, en font aussi ois leur dîner. Et, bien sûr, elle demeure ntournable au moment du dessert.

TARTE POUR CHAQUE OCCASION

 pouvez réaliser une tarte délicieuse, de et toute simple, lors d'une petite coln à l'improviste ou juste pour faire plaisir tre famille et à vos amis. Vous pouvez cuisiner une tarte plus sophistiquée et née, pour un moment de fête ou une sion exceptionnelle.

 la recette, il est possible de privilégier ìte elle-même par une préparation élae ou, au contraire, de choisir une pâte le mais non moins goûteuse et porter ses soins à la confection de la garniture.

UN BUFFET DE TARTES

Si vous désirez recevoir un grand nombre personnes sans casser votre tirelire et en étant sûr de faire plaisir à chacun des convives, proposez un buffet de tartes. Des plus rustiques aux plus insolites, optez pour des tartes aux parfums salés ou sucrés et osez les associations les plus inattendues. Ajoutez une ou deux grandes salades de saison, et le tour est joué !

QUE BOIRE AVEC UNE TARTE ?

Toutes les boissons sont les bienvenues avec une tarte… en fonction du moment où celle-ci est servie.

Au petit déjeuner, on proposera, bien sûr du thé, du café, du chocolat et des jus de fruits. Il en est de même à l'heure du goûter. Mais pourquoi pas une coupe de champagne si l'occasion s'y prête ? Une règle à adopter pour toutes vos préparations culinaires : les grands vins s'apprécient avec des mets simples.

Si le plat est fort en saveurs et en épices, optez pour un vin blanc parfumé, un gewurztraminer ou un demi-sec d'Anjou ou de Touraine – ou un rouge léger. Avec une tarte garnie aux fruits de mer ou aux poissons, un vin blanc sec ou plus fruité est mieux adapté. Un vin rouge assez relevé accompagne parfaitement les tartes et les tourtes salées, à moins que vous ne préfériez un rosé plus léger et bien frais.

Au dessert, servez un vin blanc fruité, ou liquoreux, un banyuls ou un pineau de Charente ou le même vin servi pour le plat principal, si vous ne souhaitez pas faire trop de mélanges. Et n'oubliez pas : vous gagnerez toujours à présenter un plat régional avec un vin du cru.



Des moules de toutes les formes feront la joie de toute la famille !

MATÉRIEL INDISPENSABLE

- 1 moule à tarte de 28 cm ou 30 cm (toutes les recettes sont données pour 6 ou 8 personnes).
- Des petits moules individuels (séparés ou reliés grâce à un support en acier).
- 1 moule à pizza rond ou une plaque de cuisson dans laquelle vous pouvez former un rond ou un carré.

Beurrez les moules quand vous utilisez une pâte que vous avez faite, ne le beurrez pas pour une pâte toute prête car elles possèdent du papier sulfurisé.

- 1 rouleau à pâtisserie et du papier sulfurisé.
- Des légumes secs ou des billes en céramique pour cuire la pâte à blanc : ils évitent à la pâte de gonfler par endroits et de gondoler.

Conseil : pour la cuisson à blanc, mieux vaut piquer la pâte en plusieurs endroits avec une fourchette, la recouvrir de papier sulfurisé et ajouter les légumes secs ou les billes.



…e à faire, ou pâte toute faite, il en existe un très grand nombre.

…S DIFFÉRENTES PÂTES …LEURS RECETTES

…pâtes avec lesquelles vous pouvez prépa- …une tarte sont nombreuses.
…us devez cependant garder à l'esprit que la …alité de la pâte est essentielle pour la réus- … de votre tarte, aussi délicieuse que soit la …niture.

…e à pain
…st la base des pizzas, de nombreuses tartes …tiques ainsi que de la fameuse pissaladière …ise.

Pour 6 personnes
Préparation : 20 min
Levage : 1 à 2 h
Cuisson : 25 min

- 400 g de farine
- 20 g de levure fraîche
  ou 1 sachet de levure chimique
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 verre d'eau tiède
- 1 petite pincée de sel

1. Délayez la levure fraîche avec un peu d'eau tiède et laissez lever 5 min.
2. Dans une terrine, versez la farine, ajoutez le sel et incorporez la levure fraîche délayée dans l'eau ou la levure chimique (si vous choisissez d'en mettre).
3. Pétrissez le tout en ajoutant au fur à mesure un peu d'eau jusqu'à obtenir une pâte bien élastique et homogène.
4. Formez une boule, badigeonnez-la d'huile, enveloppez-la dans un torchon humide, puis laissez-la lever dans un endroit chaud.
5. Étalez la pâte au rouleau sur un plan de travail fariné pour obtenir l'épaisseur désirée (en général 5 mm).
6. Garnissez le moule à tarte ou façonnez un disque (ou un rectangle pour une pizza).

Pâte brisée
Appelée également « pâte à foncer », c'est la plus facile à réussir. Elle est surtout utilisée pour les recettes salées, mais convient parfaitement à une recette sucrée légère.

Pour 6 personnes
Préparation : 20 min
Réfrigération : 1 à 2 h
Cuisson : 15 min

- 300 g de farine
- 150 g de beurre
- 1 œuf
- environ 15 cl de lait tiède
- 1 petite pincée de sel
- 50 g de sucre pour une pâte brisée sucrée

1. Sortez le beurre 1 à 2 h à l'avance du réfrigérateur pour le faire ramollir.
2. Dans une terrine, mélangez le beurre, l'œuf et le sel. Ajoutez la farine et mouillez peu à peu avec du lait tiède. Ajoutez le sucre pour une recette sucrée.
3. Pétrissez en ajoutant la quantité de lait nécessaire pour former une boule bien lisse et homogène.
4. Couvrez d'un torchon humide et lai… reposer au réfrigérateur 1 à 2 h.
5. Étalez la pâte avec un rouleau à pâtiss… légèrement fariné pour lui donner la fo… désirée.

Pâte sablée
Uniquement réservée aux desserts, c'est … pâte plus délicate. La réussite est basée … une règle simple : il faut deux fois plus … farine que de beurre et que de sucre.

Pour 6 personnes
Préparation : 20 min
Repos : 1 à 2 h
Cuisson : 15 min

- 300 g de farine
- 150 g de sucre en poudre
- 150 g de beurre
- 2 œufs
- 1 pincée de sel

1. Sortez le beurre du réfrigérateur au mo… 1 h à l'avance.
2. Coupez-le en petits morceaux et mettez … derniers dans une terrine. Cassez les œu… ajoutez le sucre et le sel, puis mélangez.
3. Ajoutez la farine et pétrissez du bout d… doigts jusqu'à obtenir une boule lisse … élastique.
4. Couvrez d'un torchon humide et laissez … réfrigérateur au moins 1 h.
5. Étalez la pâte avec un rouleau fariné … garnissez-en votre moule. Si vous ne cuis… pas la pâte à blanc, remettez le moule au fr… 10 à 15 min, le temps de préparer la garnitur…

Pâte sablée aux amandes
Fréquemment utilisée dans les desserts, el… est plus riche et plus goûteuse qu'une pât… sablée « classique ». Il est possible de remplac… les amandes par des noisettes ou des noix…

Pour 6 personnes
Préparation : 20 min
Repos : 1 à 2 h
Cuisson : 15 à 20 min

- 200 g de farine
- 100 g de poudre d'amandes, de noisettes ou de noix
- 150 g de beurre
- 50 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- 1 œuf

1. Sortez le beurre du réfrigérateur 1 h à l'avance pour le faire ramollir.
2. Dans une terrine, mélangez la farine et les amandes en poudre.
3. Creusez une fontaine et cassez-y l'œuf. Ajoutez le beurre ramolli coupé en morceaux, la pincée de sel, le sucre et mélangez tous les ingrédients. Continuez à pétrir jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène.
4. Façonnez la pâte en boule, puis couvrez-la d'un torchon humide et laissez-la au frais pendant 1 à 2 h.
5. Étalez la pâte selon la forme du moule, laissez-la reposer 10 à 15 min au frais, puis faites-la cuire à blanc ou garnie, selon la recette.

Pâte feuilletée
C'est probablement la pâte la plus difficile à réussir. Elle s'utilise pour des recettes salées et également sucrées.

Pour 6 personnes
Préparation : 30 min
Repos : 2 h 30
Cuisson : 20 à 25 min

- 250 g de farine
- 250 g de beurre
- 1 cuil. à café de sel
- 10 cl d'eau

1. Sortez le beurre du réfrigérateur 1 h à l'avance.
2. Dans une terrine, mélangez la farine et le sel. Coupez le quart du beurre et incorporez-le délicatement avec les doigts. Versez peu à peu de l'eau froide en quantité suffisante pour lier les ingrédients. Formez une boule. Enveloppez-la dans un film plastique et mettez-la au frais environ 30 min.
3. Pendant ce temps, placez le reste du beurre entre deux films plastiques et aplatissez-le avec un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 2 cm environ. Placez cette plaque environ 30 min au frais.
4. Sortez la pâte du réfrigérateur, étalez-la avec un rouleau à pâtisserie fariné pour former une plaque d'environ 20 cm de côté. Placez dessus la plaque de beurre en diagonale, puis ramenez les bords de la pâte pour qu'ils se rejoignent. Étalez la pâte en une bande d'environ 10 cm de largeur. Pliez-la en trois dans le sens de la longueur. Étalez-la de nouveau et repliez-la encore en trois. Enveloppez-la dans un film plastique et remettez-la au frais pendant 30 min.
5. Sortez la pâte et recommencez les mêmes opérations deux fois en plaçant à chaque fois la pâte 30 min au réfrigérateur.

FEUILLES DE BRICK

Vous pouvez utiliser les feuilles de brick pour varier les saveurs. Achetez-les au rayon frais de votre supermarché et graissez-les avant de les disposer en plusieurs couches dans un moule. Faites-les précuire à moitié, puis garnissez-les d'un mélange salé ou sucré à votre goût et continuez la cuisson au four.

PÂTES TOUTES PRÊTES : C'EST PLUS FACILE !

Il existe sur le marché, au rayon frais, des pâtes toutes faites délicieuses – et parfois aussi bonnes – que celles préparées à la maison.



Garniture salée ou sucrée, les tartes se mangent à tout moment.

Elles constituent la solution idéale pour vous faciliter la vie et vous faire gagner du temps, tout en vous laissant le plaisir de choisir des garnitures aussi savoureuses qu'inattendues.
Par exemple chez CroustiPâte, on peut trouver jusqu'à sept variétés :
- pâte feuilletée,
- pâte sablée,
- pâte brisée,
- pâte à pizza simple ou à l'huile d'olive,
- pâte spéciale flammenkueche,
- pâte à croissants
- pâte à pain.

De plus, les pâtes feuilletées, brisées et sa[…]
existent au beurre, au beurre et à la crème[…]
margarine au tournesol ainsi qu'à l'anci[…]
(mélange de deux farines et de son).
Il est recommandé de sortir les pâtes prê[…]
l'emploi du réfrigérateur 5 à 10 min avan[…]
les utiliser, elles seront plus faciles à dérou[…]
Faites-les cuire 30 à 40 min environ tou[…]
ayant pris soin de bien chauffer le four a[…]
de les enfourner.
Pour les garnitures très liquides ou des f[…]
qui rendent de l'eau, il est préférable de [...]
cuire la pâte à blanc avant de la garnir.



QUICHE LORRAINE

r 6 personnes
paration : 20 min • Cuisson : 35 à 40 min

âte brisée à l'ancienne • 200 g de bacon ou poitrine fumée (ou de lardons découpés) • ranche épaisse de jambon cuit • 200 g de me fraîche • 1 verre de lait • 100 g de gruyère é • 15 g de beurre • 5 œufs • 2 cuil. à soupe farine • noix de muscade, poivre

Allumez le four à 180 °C (th. 6).
Coupez la poitrine fumée ou le bacon en its morceaux, ou utilisez les lardons décou-. Faites-les revenir environ 5 min dans une ële anti-adhésive en les remuant.
Coupez le jambon en fines lamelles, ajou-ces lamelles aux lardons et mélangez le tout pendant environ 1 à 2 min sur feu moyen. Réservez.
4. Cassez les œufs dans un grand saladier et battez-les vigoureusement en ajoutant la farine, le poivre et la noix de muscade. Ajoutez peu à peu la crème fraîche, le lait et mélangez intimement.
5. Ajoutez la moitié du gruyère râpé à la préparation et réservez l'autre moitié pour le dessus de la quiche.
6. Étalez la pâte dans un moule haut en prenant soin de bien la faire dépasser sur les bords.
7. Versez la garniture, parsemez du reste de gruyère râpé et enfournez pour 35 à 40 min en surveillant la couleur de la surface. Si cette dernière brunit trop vite, couvrez-la de papier d'aluminium. Servez chaud.

TARTE FORESTIÈRE

Pour 6 personnes
Préparation : 20 min • Cuisson : 30 min

1 pâte feuilletée à l'ancienne • 500 g de champignons sauvages (mélangés ou une sorte unique : morilles, cèpes) • 75 g de beurre • 10 cl de vin blanc sec • 10 cl de crème fraîche • 1 œuf • 4 tranches fines de jambon sec • sel, poivre • 1 pointe de noix de muscade • POUR LA SAUCE BÉCHAMEL : 20 g de beurre • 2 cuil. à soupe de farine • 30 cl de lait • sel, poivre

1. Lavez les champignons et débarrassez-les de leur bout terreux. Coupez-les en morceaux de taille plus ou moins égale. Mettez-les dans une poêle, couvrez et faites-les revenir dans 50 g de beurre et le vin blanc, pendant 15 min environ à feu moyen. Ajoutez le sel, le poivre et la muscade, puis retirez les champignor avec un écumoire.
2. Faites réduire le jus de cuisson de moitié.
3. Préparez la béchamel : faites fondre le beurr dans une cocotte à fond épais. Ajoutez la farin et mélangez 1 à 2 min à feu doux. Versez le la et fouettez vigoureusement pour obtenir u mélange homogène. Amenez à ébullition tou en mélangeant pour que le fond n'attache pa Ôtez du feu. Préchauffez le four à 200 °C (th. 7
4. Mélangez la crème fraîche (gardez-en 1 cui pour la fin), l'œuf et le jus de champignor réduit à la sauce Béchamel.
5. Coupez le jambon en fines lanières et faite les suer 1 à 2 min dans le reste du beurre.
6. Étalez la pâte dans le moule.
7. Mélangez tous les ingrédients de la garnitur et répartissez-les sur la pâte. Décorez la surfac de lanières de pâte, et dorez-les à l'œuf battu Faites cuire 30 min en baissant la températur si la tarte brunit trop. À la sortie du four, pars mez du reste de crème fraîche et servez aussitô



BOUCHÉES FEUILLETÉES À LA REINE

Pour 8 personnes
Préparation : 25 min • Cuisson : 30 min

1 pâte feuilletée au beurre et à la crème • 1 rognon de veau ou d'agneau • 200 g de foies de volaille • 200 g de blancs de poulet • 300 g de champignons de Paris • 2 échalotes • 10 cl de vin blanc • 3 grosses cuil. de crème fraîche épaisse • 3 cuil. à soupe de persil haché • 30 g de beurre • 1 jaune d'œuf • 1 cube de bouillon de volaille • sel, poivre • 1 pincée de noix de muscade • POUR LA BÉCHAMEL : 20 g de beurre • 2 cuil. à soupe de farine • 30 cl de lait • 1 œuf • sel, poivre

1. Divisez la pâte en 8 disques égaux afin de les disposer dans 8 moules hauts de 6 cm et de 10 cm de diamètre. Laissez au réfrigérateur.
2. Coupez les blancs de poulet en petits dés et faites-les cuire 10 min dans un bouillon de volaille et le vin blanc. Égouttez. Lavez et parez le rognon et les foies de volaille et coupez-les en petits morceaux. Faites-les revenir 5 min à feu vif dans 15 g de beurre. Ajoutez les dés de volaille et faites cuire 5 min en mélangeant.
3. Tranchez les champignons et les échalotes et faites-les revenir 10 min dans le reste du beurre. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
4. Dans une grande terrine, mélangez la viande et les légumes, ajoutez la crème fraîche.
5. Préparez la béchamel : faites fondre le beurre, ajoutez la farine et mélangez 1 à 2 min. Versez le lait et fouettez. Amenez à ébullition en mélangeant pour que le fond n'attache pas. Retirez du feu, cassez l'œuf et mélangez.
6. Ajoutez la sauce aux autres ingrédients, assaisonnez et parsemez de persil. Gardez au chaud.
7. Lorsque les bouchées sont tièdes, démoulez-les et coupez un chapeau. Garnissez, remettez le chapeau et servez aussitôt.

TARTE À LA VIANDE

Pour 6 à 7 personnes
Préparation : 20 min • Cuisson : 45 min

1 pâte feuilletée au beurre • 350 g de viande hachée • 75 g de pignons • 1 gros oignon • 3 œufs • 2 cuil. à soupe d'huile de tournesol • 1 bouquet de persil • 200 g d'olives vertes dénoyautées • sel, poivre • 1/2 cuil. à café de cumin • 1/2 cuil. à café de coriandre moulue • 1 cuil. à soupe de graines de sésame • 1 cuil. à soupe de coriandre fraîche • + quelques herbes pour la décoration

1. Garnissez une tourtière de pâte en faisant bien adhérer le fond et les bords. Mettez au frais le temps de préparer la garniture.
2. Épluchez l'oignon et hachez-le finement. Faites-le revenir dans une poêle antiadhésive avec l'huile pendant 5 min.
3. Ajoutez la viande hachée et continuez la cuisson à feu moyen pendant 7 à 10 min en mélangeant régulièrement. Ajoutez les pignons, mélangez et éteignez le feu.
4. Lavez, équeutez et ciselez le persil, puis ajoutez-le au mélange.
5. Préchauffez le four à 220 °C (th. 8).
6. Battez les œufs en omelette, mélangez-les à la viande, aux oignons et aux pignons, ajoutez les épices, salez, poivrez et garnissez la pâte de ce mélange. Parsemez d'olives dénoyautées et enfournez pour 10 min, puis baissez la température du four à 200 °C (th. 7) et continuez la cuisson encore 25 min environ.

■ Ajoutez les graines de sésame et des feuilles de coriandre fraîche ou du persil avant de servir.



En haut : tarte à la viande.
En bas : bouchées feuilletées à la reine.

TARTE VERTE À LA CHICORÉE

Pour 6 personnes
Préparation : 30 min • Cuisson : 1 h 05

1 pâte feuilletée à la margarine au tournesol • 4 artichauts • 1 chicorée ou 1 frisée • 150 g de haricots verts • 5 à 6 feuilles de basilic • 1 bouquet de persil • 5 à 6 branches d'estragon • 12 brins de ciboulette • 10 ciboules • 150 g de chapelure • 6 œufs • 1 dl de crème fraîche • 1 dl de lait • 4 cuil. à soupe d'huile d'olive • 100 de brousse ou, à défaut, de mascarpone • sel, poivre • quelques feuilles de pourpier ou de mâche pour décorer

1. Faites cuire les artichauts 10 à 15 min, puis épluchez-les. Coupez les fonds en quatre ou en six s'ils sont trop gros. Réservez.
2. Lavez la salade, amenez une casserole d'eau salée à ébullition et faites cuire la salade 5 à 8 min. Égouttez les feuilles et pressez-les entre vos mains pour en extraire l'eau.
3. Équeutez les haricots et coupez-les en deux ou trois tronçons. Faites-les cuire 10 min pour qu'ils restent croquants. Égouttez-les.
4. Lavez les ciboules et plongez-les 5 min dans de l'eau bouillante. Égouttez.
5. Faites revenir 2 à 3 min les légumes déjà cuits dans l'huile chaude et réservez.
6. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
7. Étalez la pâte dans un moule à tarte. Garnissez-la des légumes.
8. Battez les œufs avec le lait, la crème fraîche et le fromage. Salez et poivrez. Hachez les herbes et ajoutez-les. Versez le mélange sur la tarte.
9. Faites cuire 35 à 40 min environ en surveillant la cuisson. Servez chaud, froid ou tiède.

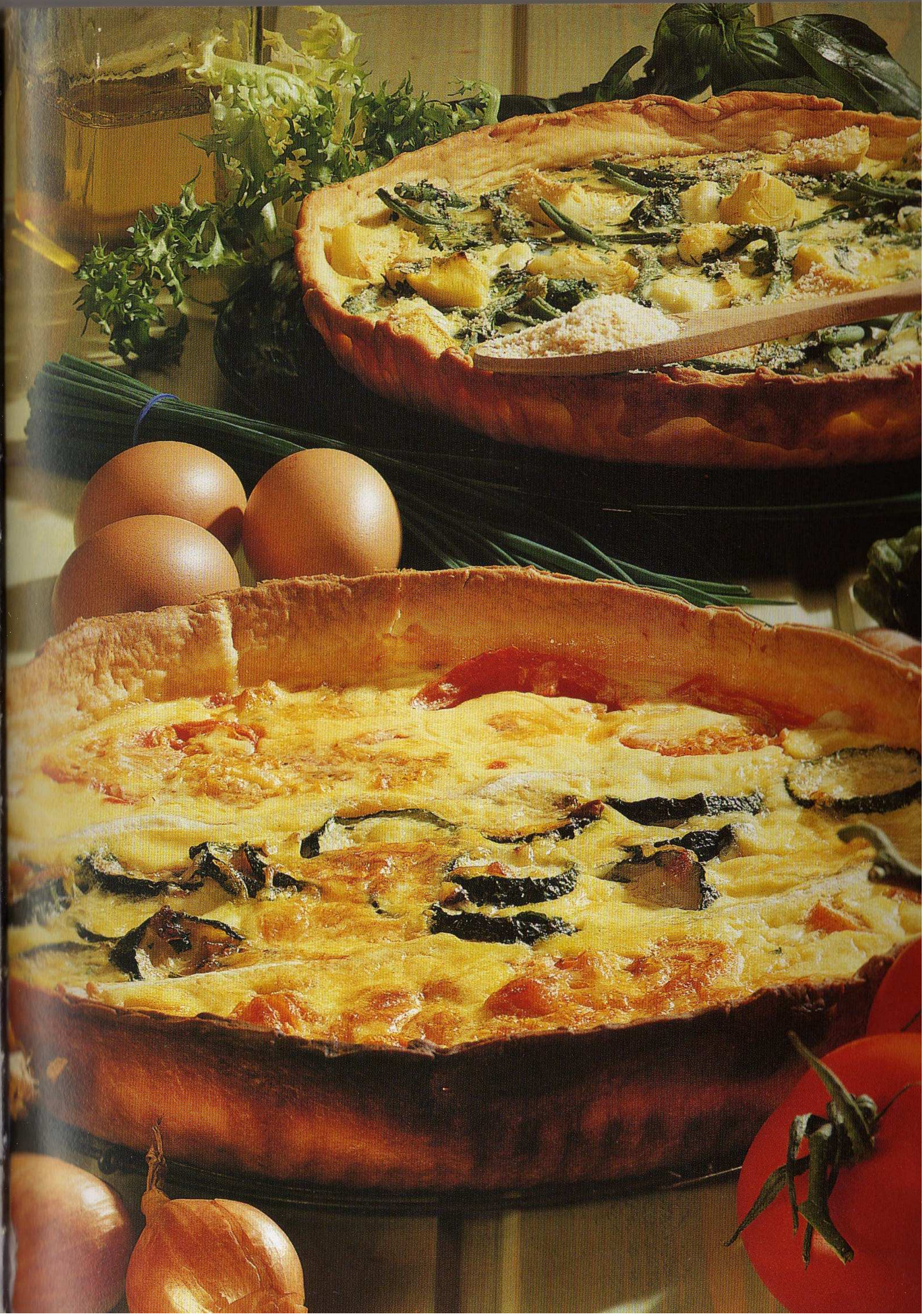
■ Vous pouvez utiliser pour cette tarte une pâte à pain ou pizza à l'huile d'olive. Elle est idéale froide servie à l'apéritif ou pour les pique-niques, accompagnée d'une salade.

TARTE TRICOLORE AUX LÉGUMES

Pour 6 personnes
Préparation : 35 min • Cuisson : 25 + 40 min

1 pâte brisée • 3 carottes • 2 courgettes • 3 tomates • 1 gousse d'ail • 1 échalote • 1 petit oignon • 150 g de gruyère râpé • 6 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse • 3 œufs • 1/2 bouquet de persil • sel, poivre • 4 cuil. à soupe d'huile d'olive

1. Étalez finement la pâte brisée et garnissez un moule à tarte. Découpez, en plus du fond, trois bandes de 4,5 cm de large sur 13 cm de long. Servez-vous de ces bandes pour partager la tarte en trois parties. Soudez les bandes en appuyant avec vos doigts mouillés. Laissez au frais.
2. Épluchez les légumes, coupez les carottes, les courgettes et les tomates en rondelles, en laissant chaque légume à part. Épluchez et hachez l'échalote, l'oignon et l'ail sans les mélanger. Salez les tomates pour les faire dégorger.
3. Faites chauffer un peu d'huile et mettez-y à revenir les carottes en rondelles avec l'échalote pendant 10 min. Salez, poivrez et retirez du feu.
4. Faites revenir de 7 à 10 min les courgettes et l'ail. Salez, poivrez. Ajoutez le persil. Réservez.
5. Faites revenir l'oignon 5 min, ajoutez les rondelles de tomates et laissez cuire encore 2 min à feu doux. Salez et poivrez.
6. Préchauffez le four 200 °C (th. 7).
7. Battez les œufs avec la crème fraîche, salez, poivrez et ajoutez le gruyère râpé.
8. Garnissez chaque tiers de la tarte avec un légume. Recouvrez avec les œufs battus et le gruyère. Enfournez pour 40 min en baissant la température après 15 min à 180 °C (th. 6).



En haut : tarte verte à la chicorée.
En bas : tarte tricolore aux légumes.



PISSALADIÈRE

Pour 6 personnes
Préparation : 20 min • Cuisson : 10 + 35 min

300 g de pâte pizza à l'huile d'olive • 5 gros oignons • 2 cuil. à soupe d'olives noires hachées • 3 grosses tomates • 3 beaux anchois • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • 1 petite pincée de sel • 1 pincée de muscade • 1/2 cuil. à café de thym

1. Émincez les oignons, salez-les et faites-les revenir de 10 à 12 min dans une poêle avec l'huile d'olive. Réservez dans un saladier.
2. Pilez dans un mortier (ou écrasez au mixer) les anchois débarrassés de leurs arêtes. Délayez cette crème avec un peu d'eau.
3. Étendez la pâte dans un plat à four rond ou rectangulaire.
4. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7-8).
5. Mélangez la crème d'anchois, les olives et les oignons. Garnissez-en la pâte.
6. Coupez les tomates en fines tranches et répartissez-les sur la pâte, ajoutez le thym, du sel, de la muscade et du poivre.
7. Faites cuire à four moyen pendant 35 min. Servez chaud.

CONSEIL *: **pour cette recette, il est prudent de ne pas utiliser trop de sel à cause de celui contenu dans les anchois. Si vous appréciez les anchois, vous pouvez en mettre davantage, les garder entiers et les utiliser pour réaliser un décor en forme d'étoile.***

CORBEILLE FEUILLETÉE RATATOUILLE

Pour 6 personnes
Préparation : 35 min • Cuisson : 55 min

1 pâte feuilletée • 1 aubergine • 1 courgette • 1 poivron rouge • 1 poivron vert • 2 oignons • 2 grosses tomates • 2 gousses d'ail • 4 cuil. à soupe d'huile d'olive • 2 cuil. à café de concentré de tomate • 1/2 cuil. à café de thym • 1/2 cuil. à café d'origan • sel, poivre

1. Garnissez une tourtière de pâte en débordant légèrement des bords du moule. Piquez la pâte avec une fourchette, couvrez-la de papier sulfurisé et garnissez-la de légumes secs ou de billes.
2. Lavez les légumes, épluchez l'ail et les oignons, et émincez-les. Éliminez le pédoncule de l'aubergine, de la courgette, du poivron et des tomates, puis détaillez le tout en pe morceaux.
3. Mettez tous les légumes dans une saute et faites-les revenir à feu vif pendant 5 r avec le sel, le poivre et les épices.
4. Baissez le feu, ajoutez 1/2 verre d'eau laissez cuire à couvert pendant 30 min er ron. Ajoutez le concentré de tomate, mél gez et continuez la cuisson encore 5 à 10 m Laissez tiédir.
5. Préchauffez le four à 210 °C (th. 7-8). Fai cuire le fond de pâte à blanc pendant 15 m Il faut qu'il soit ferme mais ne blondisse pa
6. Garnissez la pâte de ratatouille, ramer les bords par-dessus, remettez 5 min au f et servez.

CONSEIL *: **cette tourte est aussi délicieuse fro accompagnée de tartines garnies de tapena ou de crème d'anchois.***



TOURTE AUX ASPERGES

Pour 6 personnes
Préparation : 40 min • Repos : 30 min • Cuisson : 1 h

Pâte à pain avec 450 g de farine (1,5 fois les quantités de la recette de base) • 2 kg d'asperges vertes ou blanches • 100 g de beurre • 6 cuil. à soupe d'huile d'olive • 6 œufs • 200 g de parmesan râpé • sel, poivre

1. Divisez la pâte en 20 petites boules.
2. Épluchez les asperges et éliminez les parties filandreuses. Ficelez-les en bottes par cinq ou six et faites-les blanchir 5 min à l'eau bouillante salée. Égouttez-les et mettez-les sur un torchon propre afin qu'il absorbe toute leur eau.
3. Battez les œufs avec la moitié de l'huile d'olive et le parmesan. Salez et poivrez.
4. Coupez les asperges en quatre ou cinq tronçons et faites-les revenir 5 min dans du beurre.
5. Beurrez une tourtière et prenez environ la moitié des boules pour former le fond de la tourte. Étalez chaque boule une par une en un disque très mince de la taille de la tourtière. Disposez-les en couches successives en badigeonnant chacune d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau. Utilisez environ les 3/4 des boules pour le fond.
6. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
7. Couvrez les disques de pâte avec les asperges et le mélange aux œufs.
8. Procédez de la même façon pour les boules qui restent et disposez-les délicatement sur la garniture.
9. Faites cuire la tourte environ 1 h en la surveillant pour qu'elle ne brunisse pas trop. Elle doit être bien gonflée et bien croustillante.

■ Cette tourte peut aussi être réalisée avec deux pâtes brisées ou feuilletées.

TARTE AUX ÉPINARDS ET AUX PIGNONS

Pour 6 personnes
Préparation : 30 min • Cuisson : 40 min

1 pâte brisée à l'ancienne • 1 kg d'épinards • 100 g de pignons de pin • 2 citrons • 2 à 3 cuil. à soupe de coriandre ciselée ou, à défaut, de persil • 4 œufs • 25 cl de crème fraîche liquide • 30 g de beurre • sel, poivre • 1 pincée de noix de muscade

1. Garnissez une tourtière avec la pâte brisée. Gardez au frais.
2. Lavez soigneusement les feuilles d'épinards et plongez-les dans une grande casserole d'eau salée. Maintenez-les enfoncées et laissez bouillir 3 min. Égouttez-les et pressez-les entre vos mains pour en extraire le maximum d'eau.
3. Préchauffez le four à 190 °C (th. 6-7).
4. Hachez grossièrement les épinards.
5. Fouettez les œufs avec la crème fraîche. Ajoutez les épinards hachés, la coriandre, les pignons et assaisonnez.
6. Versez ce mélange sur le fond de tarte et enfournez pour 35 min environ. Servez chaud accompagné de quartiers de citron.

VARIANTE : ***cette recette peut également être réalisée avec des épinards surgelés ou des blettes.***



En haut : tarte aux épinards et aux pignons.
En bas : tourte aux asperges.

TOURTE FINANCIÈRE

Pour 8 personnes
Préparation : 35 min • Cuisson : 1 h 15

1 pâte brisée au beurre (doubler les quantités) ou 2 pâtes brisées au beurre • 4 escalopes de poulet de 500 à 600 g • 500 g de champignons de Paris • 2 échalotes • 2 pommes de terre • 25 cl de bouillon • 4 cuil. à soupe de vin rouge • 4 cuil. d'herbes fraîches ciselées, estragon, cerfeuil, ciboulette, persil à votre choix • 30 g de beurre • 2 œufs • sel, poivre

1. Séparez la pâte en deux (un tiers-deux tiers). Étalez la plus grosse boule de pâte et garnissez-en une tourtière beurrée. Appuyez le fond et les côtes pour faire adhérer la pâte. Mettez la tourtière et la deuxième boule au réfrigérateur.
3. Faites cuire les blancs de poulet 15 min dans un demi-litre de court-bouillon. Coupez-les en lanières et laissez réduire le bouillon, si nécessaire, jusqu'à obtenir environ 1 verre de liquide.
4. Faites cuire les pommes de terre 10 min à l'eau salée, puis épluchez-les et coupez-les en dés. Lavez et épluchez les champignons et émincez-les. Hachez les échalotes, faites-les revenir 10 min à feu doux dans le beurre avec les champignons. Ajoutez les dés de pommes de terre, mélangez et faites cuire encore 5 min. Ajoutez les herbes hachées, salez et poivrez.
7. Garnissez la tourte avec une couche de poulet, une couche de légumes et ainsi de suite. Mélangez le court-bouillon au vin et versez sur la tourte. Préchauffez le four à 190 °C (th. 6-7).
9. Étalez l'autre morceau de pâte et posez-le en couvercle par-dessus la garniture. Battez les œufs et utilisez-les pour souder les bords et badigeonner la surface.
10. Creusez un puits au centre de la tourte et enfournez pour 40 à 45 min.

TARTE RUSTIQUE

Recette pour 6 personnes
Préparation : 25 min • Cuisson : 1 h

1 pâte brisée à l'ancienne • 6 grosses pommes de terre (1,2 kg) • 2 oignons • 300 g de brie • 15 cl de crème fraîche liquide • 15 cl de lait • 3 œufs • 30 g de beurre • 2 cuil. à soupe de persil hâché • sel, poivre • 1 pincée de muscade

1. Garnissez un moule à tarte de la pâte brisée. Pressez bien le fond et les côtés. Découpez l'excédent de pâte. Mettez au frais.
2. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles. Mettez-les à cuire 10 min dans une casserole d'eau bouillante. Retirez-les de l'eau et essuyez-les soigneusement.
3. Pelez les oignons et émincez-les finement. Faites-les revenir 10 min dans le beurre jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajoutez le persil et mélangez.
4. Battez les œufs dans une terrine, ajoutez le lait, la crème fraîche, les oignons et le persil. Salez, poivrez et ajoutez la muscade.
5. Coupez le brie en tranches fines sans enlever la croûte. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
7. Sortez la pâte du réfrigérateur et garnissez-la de rondelles de pommes de terre. Versez le mélange aux œufs par-dessus et terminez en disposant les tranches de fromage. Faites cuire 45 min environ en surveillant la cuisson.

■ Servez-vous des chutes de pâte pour décorer votre plat : découpez des lanières pour former des croisillons, ou des carrés pour réaliser un damier (pâte- garniture), ou n'importe quelle forme réalisée avec un emporte-pièce.



En haut : tarte rustique.
En bas : tourte financière.



FLAMMENKUECHE

…ur 6 personnes
…éparation : 20 min • Cuisson : 30 min

…pâte brisée à la margarine au tournesol ou …te spéciale « flammenkueche » • 6 beaux …ireaux • 1 gros oignon • 150 g de lardons • …œufs • 10 cl de fromage blanc • 10 cl de crème …aîche • 25 g de beurre • sel, poivre

Préchauffez le four à 200 °C (th. 7).
Étalez la pâte sur un moule à tarte.
Lavez et épluchez les poireaux et éliminez-les parties vertes trop dures. Émincez les …ancs dans le sens de la longueur.
Épluchez et émincez l'oignon.
Mettez le beurre dans une sauteuse et …tes-y blondir les deux légumes. Réservez.
6. Remplacez les poireaux et les oignons par les lardons et faites-les revenir sans matière grasse pendant 5 min. Ajoutez-les aux légumes et réservez.
6. Cassez les œufs dans un grand bol, salez, poivrez, puis battez vigoureusement pendant 5 min environ jusqu'à obtenir un mélange lisse et homogène. Hors du feu, mélangez la préparation aux légumes et aux lardons avec la crème fraîche et le fromage blanc et versez le tout sur la pâte.
7. Enfournez et faites cuire 10 min à 200 °C (th. 7), puis baissez à 180 °C (th. 6) et continuez la cuisson pendant 20 min. Servez chaud.

TARTE AUX OIGNONS

Pour 6 personnes
Préparation : 25 min • Cuisson : 30 min

1 pâte brisée au beurre • 3 tranches de lard maigre • 4 œufs • 5 gros oignons • 100 g de beurre • 4 cuil. à soupe de crème fraîche • sel, poivre

1. Garnissez une tourtière beurrée de la pâte brisée.
2. Préchauffez le four à 200 °C (th. 7).
3. Piquez la pâte avec une fourchette (sans la percer), couvrez de papier sulfurisé puis de légumes secs et faites cuire la pâte pendant 15 min. Il faut que le fond devienne ferme tout en restant blanc.
4. Épluchez et émincez les oignons. Amenez une casserole d'eau à ébullition et plongez-y les oignons pendant environ 2 min. Égout… les soigneusement.
5. Faites fondre 30 g de beurre dans … casserole à fond épais et mettez-y à reve… les oignons pendant 5 min.
6. Enlevez les oignons, coupez les tranches … lard en dés, puis ajoutez un peu de beurre … nécessaire) et faites-les rissoler. Jetez l'ex… de graisse, ajoutez les oignons aux lardons … laissez tiédir.
7. Dans un bol, battez les œufs, ajoutez … crème fraîche, salez et poivrez. Ajoutez … mélange à tous les ingrédients de la garnitu… mélangez bien et remplissez-en le fond … tarte.
8. Faites cuire à 200 °C (th. 7) pendant 15 m… jusqu'à ce que l'ensemble soit ferme et do…

■ Certains ajoutent à cette recette quelqu… tranches de tomate, du fromage râpé ou bi… des fines herbes, mais c'est « nature » que cet… tarte dégage toute sa saveur.



CORBEILLE AUX DEUX SAUMONS

Pour 8 personnes
Préparation : 50 min • Cuisson : 40 min

Pâte feuilletée (1,5 fois la quantité) ou 2 pâtes feuilletées au beurre • 400 g de saumon frais • 200 g de saumon fumé • 2 poireaux • 2 pommes de terre • 4 échalotes • 6 œufs + 1 jaune • 50 g de beurre • 10 cl de crème liquide • sel, poivre • 4 cuil. à café d'aneth ciselé + 2 à 3 brins pour le décor

1. Étalez la pâte dans une tourtière de 28 cm de diamètre. Laissez dépasser la pâte de 4,5 cm afin de rabattre les côtés pour former une corbeille.
2. Éliminez les feuilles vertes et trop dures des poireaux. Épluchez, puis coupez les poireaux et les pommes de terre en fines rondelles. Épluchez l'échalote et hachez-la très finement.
3. Faites revenir les pommes de terre 5 min dans une cocotte à fond épais avec la moitié du beurre. Salez, poivrez, ajoutez les rondelles de poireaux et les échalotes. Mélangez et continuez la cuisson 10 min à feu moyen. Réservez.
4. Coupez le saumon frais en petits cubes parfaitement débarrassés de leurs arêtes et faites-les sauter 1 à 3 min dans 20 g de beurre.
5. Coupez le saumon fumé en lanières.
6. Battez les œufs, ajoutez la crème liquide, l'aneth ciselé, salez et poivrez.
7. Allumez le four à 210 °C (th. 7-8).
8. Garnissez la pâte d'une couche de légumes, d'une couche des deux saumons, et versez par-dessus les œufs battus. Ramenez les pans de la pâte de façon à boucher presque complètement le dessus. Découpez le surplus en forme de poissons ou de demi-lunes et décorez-en le plat de service. Badigeonnez la pâte et les formes de jaune d'œuf et faites cuire 40 min environ. Décorez avec les motifs en pâte feuilletée et les brins d'aneth et servez.

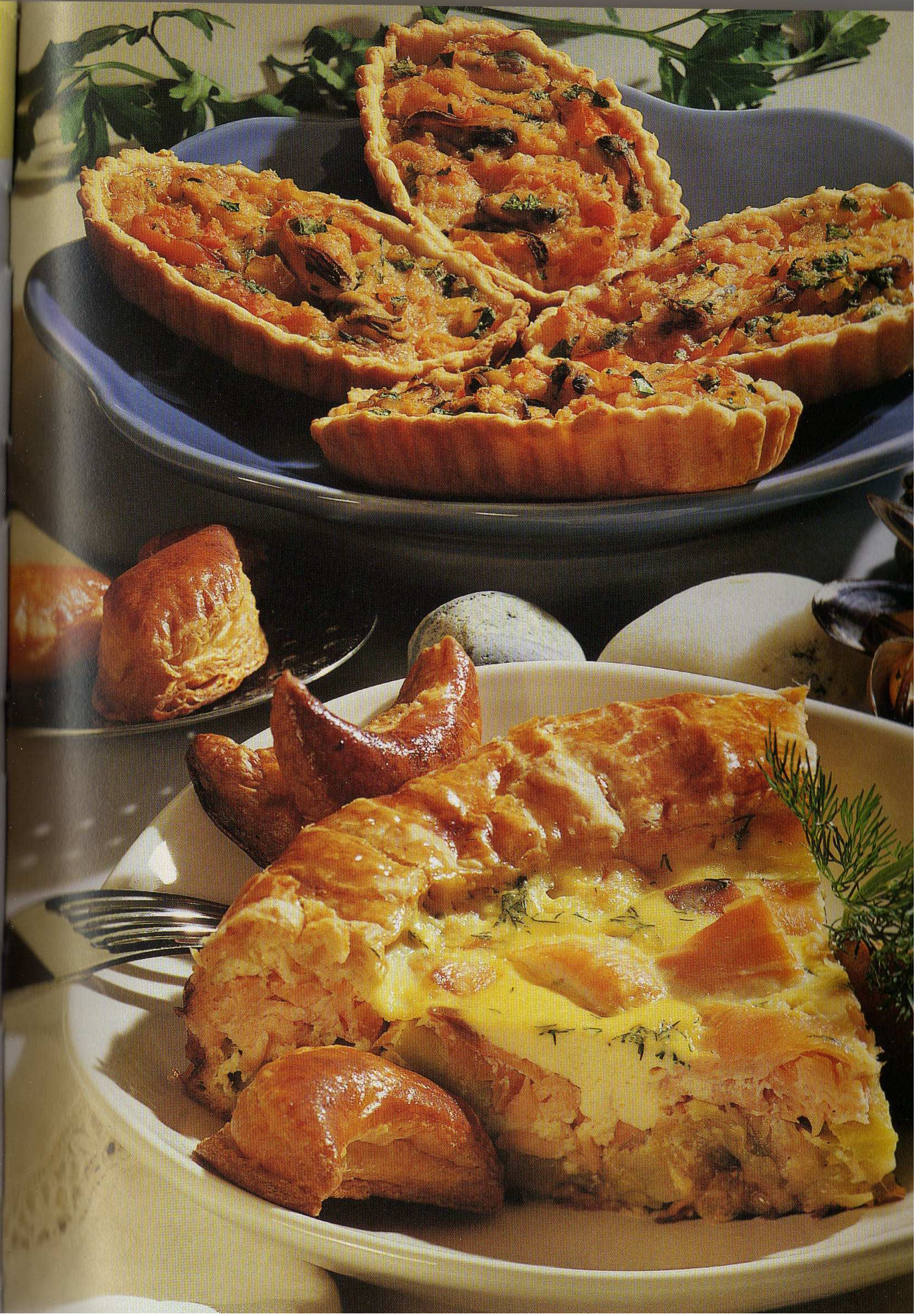
BARQUETTES AUX MOULES

Pour 15 à 20 barquettes (6 à 8 personnes)
Préparation : 1 h • Cuisson : 55 min

1 pâte brisée au beurre • 2 litres de moules • 2 échalotes • 30 g de beurre • 2 tomates • 1 gousse d'ail • 2 cuil. à soupe de persil ciselé • 30 g de mie de pain émiettée • 15 cl de vin blanc • 1 bouquet garnis • sel, poivre

1. Garnissez de pâte 15 à 20 moules en forme de barquette et réservez-les au frais.
2. Grattez les moules et mettez-les à cuire 15 min à feu vif dans un grand fait-tout avec le vin et 1 bouquet garni, en mélangeant régulièrement. Quand les moules sont ouvertes, égouttez-les et décortiquez-les. Passez le jus et faites-le réduire en l'amenant à ébullition (5 à 10 min).
3. Préchauffez le four à 190 °C (th. 6-7).
4. Épluchez et hachez les échalotes, coupez les tomates en dés.
5. Faites revenir les échalotes hachées dans le beurre pendant 5 min, puis ajoutez les tomates, le persil et la mie de pain. Faites cuire le tout en mélangeant 10 min environ et ajoutez un peu de jus de cuisson. Ajoutez les moules décortiquées et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.
6. Garnissez les barquettes avec le mélange et enfournez pour 15 à 20 min. Servez chaud ou tiède.

■ Vous pouvez remplacer les moules par des coques, des palourdes ou des clams. Servie en petites barquettes, cette préparation est idéale pour un apéritif de fête.



En haut : corbeille aux deux saumons.
En bas : barquettes aux moules.



TARTE AUX POMMES À LA NORMANDE

ur 6 personnes
éparation : 30 min • Cuisson : 50 min

pâte sablée aux amandes • 2 kg de pommes skoop • 125 g de sucre • 50 g de beurre • gousse de vanille • 1 jaune d'œuf • 10 cl de lvados • 20 cl de crème fraîche

Étalez la pâte sablée dans un moule et laissez-au frais le temps de préparer la garniture.
Pelez la moitié des pommes, éliminez les épins et mettez-les à cuire dans une casse-le avec le sucre, le beurre et la gousse de nille fendue en deux dans le sens de la lon-ueur. Faites cuire à feu doux en mélangeant équemment pendant environ 15 min, puis issez refroidir.

3. Préchauffez le four à 190 °C (th. 6-7).
4. Faites cuire la pâte 10 min au four. Réservez.
5. Épluchez le reste des pommes et coupez-les en quartiers.
6. Garnissez la tarte avec la compote de pommes dont vous aurez retiré la vanille, puis disposez les quartiers de fruit en cercle par-dessus. Dorez avec le jaune d'œuf battu, arrosez de calvados et faites cuire 20 à 25 min environ. Servez chaud ou tiède accompagné d'une jatte de crème fraîche.

VARIANTE : ***vous pouvez remplacer la compote de pomme par une compote de poire ou encore par une crème de nappage préparée avec 15 cl de crème fraîche, 1 œuf et 1 sachet de vanille en poudre.***

TARTE AU CITRON

Pour 6 personnes
Préparation : 30 min • Cuisson : 1 h

1 pâte sablée au beurre • 4 citrons jaunes • 1 citron vert • 150 g de sucre en poudre • 3 œufs + 1 jaune • 100 g de beurre • 15 cl de lait • POUR LE SIROP : 200 g de sucre • 25 cl d'eau

1. Allumez le four à 180 °C (th. 6).
2. Coupez 1 citron jaune et le citron vert en très fines rondelles et épépinez-les. Mettez-les à bouillir à feu doux environ 30 min dans le sirop. Laissez refroidir.
3. Garnissez de pâte un moule à tarte. Piquez la pâte avec une fourchette et faites-la cuire à blanc pendant 10 min après l'avoir recouverte de papier sulfurisé et de légumes secs. Sortez-la du four.
4. Râpez le zeste d'1 citron jaune et pressez l jus des 2 autres citrons.
5. Battez les œufs entiers avec le sucre jusqu' ce que le mélange devienne mousseux. Ajoute le zeste et le jus de citron, puis laissez épaissi à feu doux, dans une casserole, en versan doucement le lait. Retirez du feu et ajoutez l beurre par petits morceaux tout en fouettant Garnissez le fond de tarte de cette crème e badigeonnez les bords de jaune d'œuf.
6. Faites cuire à 180 °C (th. 6) pendant 20 mi environ. Laissez refroidir, sortez les rondelles d citron de leur sirop, égouttez-les et répartisse sur la crème. Servez froid.

VARIANTE : ***vous pouvez ajouter à la pâte sablé quelques zestes de citron râpé et/ou 50 d'amandes en poudre à la crème. Vous pouve aussi recouvrir la tarte au citron d'une couche d meringue. Il vaut mieux alors diminuer le sucr dans la crème ou mettre moins de rondelles d citron confites car la tarte risque d'être trop sucré***



DESSERTS CHALEUREUX

TARTE TATIN
Pour 6 personnes
Préparation : 25 min • Cuisson : 35 min

1 pâte brisée au beurre • 6 cuil. à soupe de sucre • 5 à 6 pommes • le jus de 1/2 demi-citron • 60 g de beurre • 1/2 cuil. à café de cannelle en poudre • de la crème fraîche épaisse pour accompagner

1. Garnissez un moule à tarte de petits morceaux de beurre et saupoudrez-les de sucre.
2. Préchauffez le four à 200 °C (th. 7).
3. Pelez, épépinez les pommes et coupez-les en quartiers. Arrosez-les de jus de citron et ajoutez la cannelle. Disposez-les dans le plat à tarte et faites-les cuire 15 à 20 min au four. Sortez le moule du four, étalez la pâte aux dimensions de ce dernier et disposez-la sur les pommes. Pressez les bords de la pâte pour la souder aux pommes. Remettez 15 min au four. Démoulez sur un plat dès la sortie du four pour éviter que le caramel ne durcisse. Servez chaud avec de la crème fraîche bien épaisse.

TARTE À L'ORANGE MERINGUÉE
Pour 6 personnes
Préparation : 30 min • Cuisson : 35 min

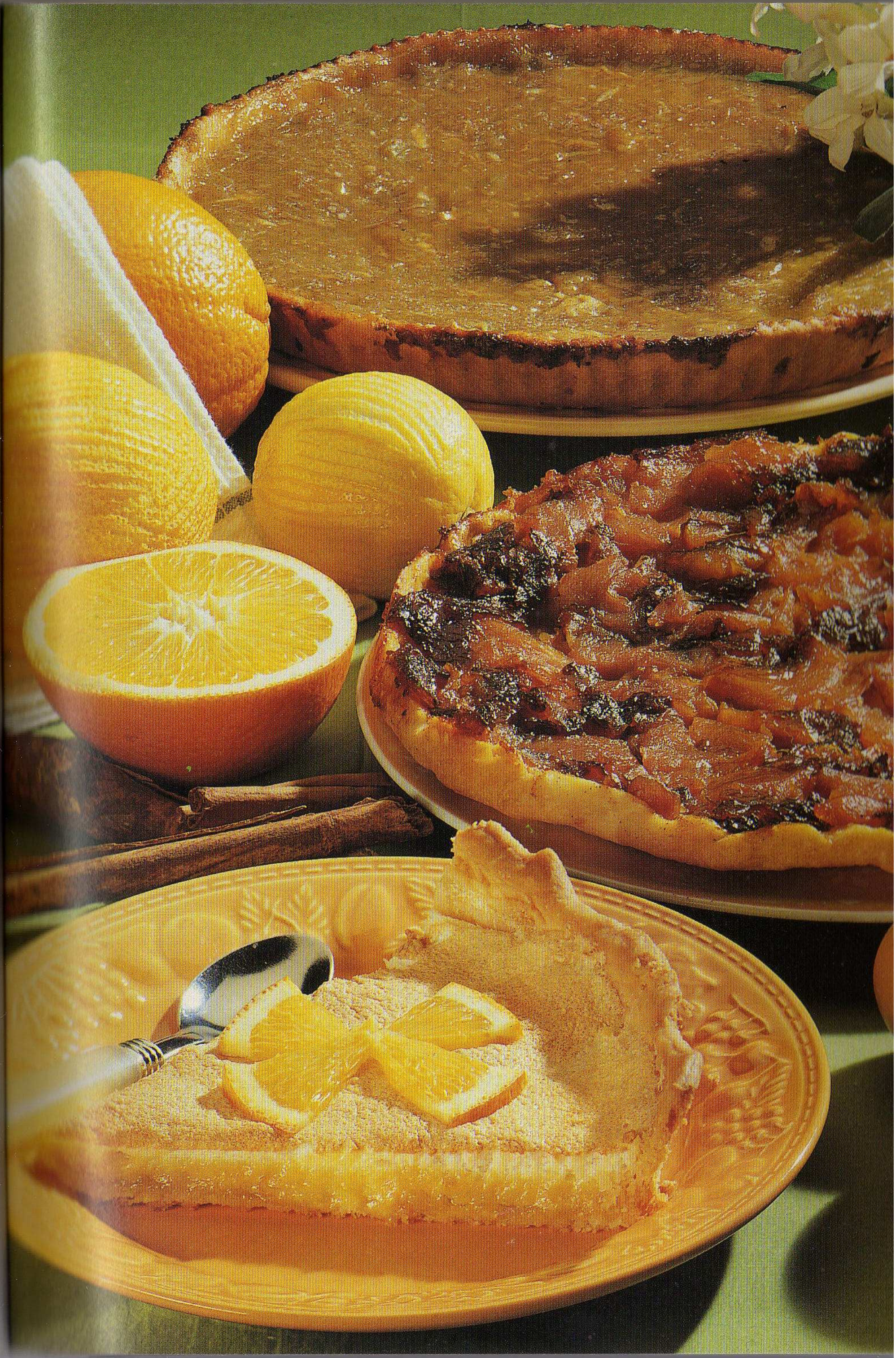
1 pâte sablée • 125 g de beurre ramolli • 3 belles oranges non traitées • 3 œufs + 4 blancs d'œufs • 100 g de sucre • 4 cuil. à soupe de sucre glace

1. Garnissez un moule à tarte de la pâte.
2. Préchauffez le four à 220 °C (th. 8).
3. Piquez le fond de la tarte avec une fourchette et faites-la cuire 10 min à blanc en la garnissant de papier sulfurisé et de légumes secs. Laissez refroidir.
4. Pressez le jus des oranges et râpez le zeste d'une seule. Mélangez au bain-marie le jus et le zeste avec les œufs, le beurre et le sucre. Battez vigoureusement jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Réservez.
6. Battez les œufs en neige avec le sucre glace.
7. Versez la crème sur le fond de tarte, ajoutez les œufs montés en neige et faites cuire 15 min à 180 °C (th. 6). Servez froid.

TARTE À LA RHUBARBE
Pour 6 personnes
Préparation : 25 min • Cuisson : 45 min

1 pâte brisée ou sablée • 450 g de rhubarbe • 1/2 cuil. à café de cannelle • 1 cuil. à café de zeste de citron non traité • le zeste de 1 orange non traitée • 350 g de sucre en poudre • 50 g de beurre • 2 œufs

1. Étalez la pâte dans un moule à tarte et piquez-la avec une fourchette.
2. Épluchez les tiges de rhubarbe et éliminez-en les parties dures. Coupez les tiges en petits dés.
3. Préchauffez le four à 200 °C (th. 7).
4. Dans une grande casserole, mettez les morceaux de rhubarbe avec le sucre, la cannelle, le zeste d'orange et de citron ainsi que le beurre et laissez cuire de 10 à 15 min à feu doux. Battez les œufs et ajoutez-les au mélange. Garnissez la tarte de cette préparation.
5. Enfournez et faites cuire 10 min, puis baissez la température à 180 °C (th. 6) et continuez la cuisson 25 à 30 min. Servez froid avec un coulis de fruits rouges ou de glace à la vanille.



En haut : tarte à la rhubarbe.
Au centre : tarte tatin.
En bas : tarte à l'orange meringuée.



TARTE DE LINTZ

Pour 6 personnes
Préparation : 25 min • Cuisson : 30 min

1 pâte aux amandes • 175 g de sucre en poudre • 125 g de beurre ramolli • 1 œuf • 2 cuil. à soupe de zestes de citron râpé • 1 cuil. à café de cannelle en poudre • 175 g de confiture de groseille ou d'abricot, au choix • sucre glace

1. Battez vigoureusement le sucre en poudre, le beurre et les zestes de citron jusqu'à obtenir une consistance bien crémeuse. Ajoutez l'œuf et battez de nouveau.
2. Préchauffez le four à 200 °C (th. 7).
3. Étalez la pâte dans le moule à tarte tout en en gardant suffisamment pour pouvoir former les bandelettes. Appuyez bien sur le fond ainsi que sur les bords du moule pour faire adhérer la pâte.
4. Garnissez la pâte de confiture d'abricot ou de groseilles, selon votre choix. Formez des croisillons avec 4 ou 5 bandelettes de pâte dans un sens, et 4 ou 5 dans l'autre.
5. Faites cuire de 25 à 30 min. Laissez refroidir dans le moule, puis démouler. Parsemez de sucre glace avant de servir.

CONSEIL : *vous pouvez faire cuire cette tarte dans un moule carré ou rectangulaire, puis couper de petites bouchées que vous présenterez sur un plat lors d'un buffet.*

TARTE AMANDINE AUX POIRES

Pour 6 personnes
Préparation : 30 min • Cuisson : 45 min

1 pâte feuilletée au beurre • 100 g d'amandes hachées • 1 kg de poires • 60 g de sucre semoule • 50 g de beurre • POUR LA CRÈME D'AMANDES : 250 g d'amandes en poudre • 200 g de sucre semoule • 5 blancs d'œufs + 3 jaunes • le zeste de 1 citron vert • 1 sachet de sucre vanillé

1. Garnissez un moule de pâte feuilletée. Piquez cette dernière avec une fourchette et laissez le tout au frais.
2. Préparez la crème d'amandes : mélangez les amandes en poudre avec le sucre dans une terrine. Ajoutez les jaunes d'œufs un par un en battant vigoureusement. Ce mélange doit être homogène, lisse, et augmenter de volume. Battez les blancs en neige et incorporez-[les au] mélange. Ajoutez le sucre vanillé et le [zeste] du citron. Réservez.
3. Épluchez les poires et coupez-les e[n] quartiers.
4. Préchauffez le four à 190 °C (th. 6-7).
5. Sortez la pâte du réfrigérateur, garnis[sez-la] de crème d'amande et recouvrez le tou[t de] quartiers de poire disposés en cercle. Pars[emez] de sucre, d'amandes hachées et de nois[ettes] de beurre.
6. Faites cuire au four pendant environ 45

■ Vous pouvez également utiliser une p[âte] brisée au lieu d'une pâte feuilletée et, p[our-]quoi pas, une pâte aux amandes.

VARIANTE : *vous pouvez parfumer cette ta[rte] avec 1/2 cuillerée à café de vanille ou 1 cuille[rée] à soupe d'eau de fleur d'oranger.*



APPLE PIE, TOURTE AUX POMMES

Pour 6 à 8 personnes
Préparation : 25 min • Cuisson : 50 min

2 pâtes brisées • 1 kg de pommes acides (granny-smith, booskop) • 300 g de sucre en poudre • 2 cuil. à soupe de farine • le zeste de 1 citron râpé • 2 cuil. à café de jus de citron • 30 g de beurre • 1 jaune d'œuf • 1/2 cuil. à café de cannelle • 1 pincée de noix de muscade • 1 pincée de sel

1. Avec une des pâtes garnissez une tourtière. Appuyez bien les bords et laissez dépasser la pâte d'environ 1 cm. Mettez le tout au frais.
2. Épluchez les pommes et évidez-les. Coupez-les en fines tranches.
3. Dans une terrine, mélangez le sucre, le sel, la farine, la cannelle et la muscade. Ajoutez les tranches de pommes et mélangez jusqu'à ce qu'elles soient uniformément imprégnées de ce mélange.
4. Disposez les pommes sur le fond de pâte de façon à le recouvrir entièrement.
5. Préchauffez le four à 220 °C (th. 8).
6. Arrosez les pommes du jus de citron, parsemez de zestes de citron et de quelques noisettes de beurre.
7. Recouvrez le mélange avec l'autre pâte. Humectez vos doigts et pressez les bords de la pâte du fond et de celle du dessus pour les souder. Au besoin, pincez-les en leur donnant une forme de vagues ou d'une tresse. Délayez le jaune d'œuf avec un peu d'eau et badigeonnez-en la tourte.
8. Creusez un trou au milieu de la tourte, ou dessinez des croisillons sur le dessus.
9. Enfournez et faites cuire 50 min environ, en surveillant la température et en la baissant si la croûte dore trop vite.

TARTE RENVERSÉE AMANDES-PÊCHES

Pour 6 personnes
Préparation : 25 min • Cuisson : 45 min

1 pâte brisée ou sablée • 4 pêches • 100 g d'amandes mondées et brisées • 60 g de beurre • 170 g de sucre roux • 2 œufs • 1/2 cuil. à café d'extrait de vanille • 50 cl de crème liquide • 50 cl de jus d'orange frais • 25 cl de crème Chantilly

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
2. Plongez les pêches 1 à 2 min dans de l'eau bouillante pour les éplucher plus facilement. Égouttez-les et coupez-les en 5 ou 6 quartiers chacune.
3. Éparpillez les amandes sur une plaque à four et laissez-les jusqu'à ce qu'elles brunissent (environ 10 min).
4. Faites fondre 60 g de beurre et badigeonnez-en le fond et les bords d'un moule à tarte. Saupoudrez le tout avec le sucre roux. Disposez les amandes grillées dans le fond du moule, puis les quartiers de pêches d'une façon décorative.
5. Partagez la pâte en deux. Mélangez une première part avec les œufs, la crème et le jus d'orange. Vous obtiendrez un mélange relativement liquide que vous disposerez sur les pêches. Étalez la deuxième partie de la pâte très finement, puis disposez-la sur le tout.
6. Enfournez et laissez cuire 30 à 35 min.

■ Démoulez dès la sortie du four et servez tiède ou froid avec de la crème Chantilly ou de la crème anglaise.



En haut : tarte renversée amandes-pêches.
En bas : Apple pie, tourte aux pommes.